



Slow Food®
Reggio Emilia



corso intensivo di **ORTICOLTURA ECOLOGICA** dedicato a tutti gli appassionati dell'orto

Un week-end intensivo **pratico e teorico** per imparare l'arte della coltivazione naturale da un docente esperto e divulgatore appassionato nel contesto di una storica azienda orticola biodinamica.

Sabato pomeriggio **13 maggio**
e domenica **14 maggio** 2017

presso **Coop Agricola La Collina**
via Corte Tegge 48, Codemondo (RE)

con **Stefano Pescarmona**,
agronomo e agroecologo, docente di Orticoltura Ecologica presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, consulente di importanti aziende agricole biologiche e biodinamiche, vignaiolo presso l'azienda agricola Podere Magia di San Polo d'Enza (RE).

Iscrizioni entro il **10 maggio** 2017

Dario Folloni dario.folloni@gmail.com

Paolo Santachiara 348 2715352

Il costo del week end di corso è di **120 €** (100 € per i soci Slow Food)
da saldare con bonifico bancario intestato a Slow Food
Unicredit IBAN: IT62Y0200866401000104510395



Slow Food®
Reggio Emilia

ORTICOLTURA ECOLOGICA

L'orticoltura ecologica applica consapevolmente le migliori tecniche e strategie dell'orticoltura biologica, biodinamica, biointensiva e sinergica, integrando i saperi dell'orticoltura tradizionale con le più attuali conoscenze dell'agroecologia

naturasi
bio per vocazione

studio il granello
TECH&COMMUNICATIONDESIGN